



LEA LINSTER  
*Restaurant*

17, route de Luxembourg  
L-5752 Frisange



[www.lealinster.lu](http://www.lealinster.lu)  
[info@lealinster.lu](mailto:info@lealinster.lu)  
Tél.: +352 23668411

WÄHLEN SIE EINES UNSERER 3 MENÜS KREIERT VON  
*LOUIS LINSTER*

**4 GÄNGE 129 €**

AUSWAHL AUS : 1 VORSPEISE 1 FISCH 1 FLEISCH 1 DESSERT

WEINBEGLEITUNG 4 GLÄSER 68€

**6 GÄNGE 169 €**

AUSWAHL AUS : 2 VORSPEISEN 2 FISCH 1 FLEISCH 1 DESSERT

WEINBEGLEITUNG 6 GLÄSER 90€

**7 GÄNGE 189 €**

AUSWAHL AUS : 2 VORSPEISEN 2 FISCH 2 FLEISCH 1 DESSERT

WEINBEGLEITUNG 7 GLÄSER 100€

NACH WIE VOR KÖNNEN SIE AUCH  
LEA'S LAMM « BOCUSE D'OR » 1989  
MIT DEM FLEISCHGANG AUSTAUSCHEN

**KÄSEAUSSWAHL**

AFFINEUR WOLFRAM SCHREIER  
24€ ZZGL.

HABEN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN,  
FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICETEAM.

DA WIR NUR FRISCHE ZUTATEN VERWENDEN,  
MÖCHTEN WIR UNS ENTSCHULDIGEN  
WENN MANCHMAL EINIGE DIESER ZUTATEN BEI UNSEREN LIEFERANTEN NICHT VERFÜGBAR SIND.

## VORSPEISEN

**FOIE GRAS VON DER ENTE**

TERRINE / CONSOMME / ARTISCHOCKEN

**JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE ZZGL. 10G KAVIAR 30€**

ROH UND MARINIERT / BEETE / CORAIL / KAVIAR

**GRÜNER SPARGEL VON ROBERT BLANC**

KALAMANSI / YUZU / EIGELB

## FISCH UND KRUSTENTIERE

**GAMBERO ROSSO**

FENCHEL / ORANGE / TAGGIASCHE

**SCHOTTISCHER LACHS**

KONFIERT BEI 45°C / DAIKON / BUTTERMILCH / DILL

**SEEZUNGE**

ERBSEN / SAUERAMPFER / MORCHELN

## FLEISCH UND GEFLÜGEL

**« ANGUS » RIND AUS CASTILLA**

SELLERIE / FERMENTIERTER KNOBLAUCH / JUS DE BOEUF

**TAUBE VON MIERAL (SERVIERT FÜR MIN. 2 PRS)**

IN DER BIROCHE / FOIE GRAS / KUMKUAT

**SCHWEIN AUS DEM CANTAL**

SAUBOHNEN / BOHNENKRAUT / POMME DAUPHINE

## DESSERTS

**MILLE FEUILLE**

BLÄTTERTEIG / MADAGASKAR VANILLE / KARMEL

**RHABARBER**

ZUCKERKUGEL / MOUSSE / JOGHURT

**EXOTISCHE FRÜCHTE**

ANANAS / KOKOSNUSS / MANGO / PASSIONSFRUCHT

**BEVORZUGEN SIE UNSEREN KÄSE DEM DESSERT**

BITTE SAGEN SIE UNS BEI IHRER BESTELLUNG BESCHEID (ZZGL. 14 €)